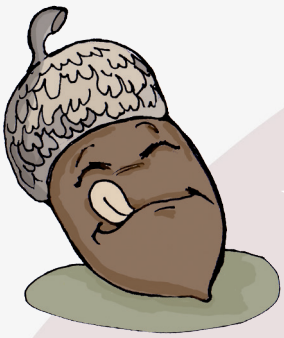
A la recerca de les alzines dolces



I dels aglans dolços!!

Amb aquesta situació d'aprenentatge, des de l'Associació de Varietats Locals volem donar a conèixer l'alzina dolça i totes les seves característiques: cultiu, reproducció, consum i altres aspectes interessants, per tal de donar a conèixer un arbre tan singular de l'illa de Mallorca i,
a la vegada, tan desconegut.

A la recerca de les alzines dolces.
Edició: Associació de Varietats Locals de Mallorca
Il·lustracions: Xavi Canyelles
Disseny gràfic: Nívola Uyá

Impressió: Esment Impremta

Imprès en paper reciclat no estucat 150 g - Recytal Offset amb certicitat FSC

RECICLAT
Paper fet de material reciclat
FSC® C111336

Aquesta publicació es troba sota la llicència:
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.ca

Introducció

L'alzina (*Quercus ilex*) és un dels arbres més representatius dels boscos mediterranis i l'arbre més emblemàtic dels boscos de Mallorca. És molt apreciat com a arbre ornamental i els usos històrics que ha tengut en la indústria carbonera són relativament coneguts.

Els boscos d'alzina, els alzinars, són un dels ecosistemes principals dels espais naturals de les Illes Balears i donen refugi a multitud d'espècies de plantes i animals. En canvi, l'existència d'alzines d'aglà dolç, les diferents varietats i els usos gastronòmics son coneixements que s'han anat perdent tot i la seva importància durant segles en la dieta de l'illa.

A les Balears rarament es poden trobar diferents arbres del gènere Quercus, com els roures, els coscolls i les alzines sureres. Els aglans de tots aquests arbres es poden menjar. Ara bé, els aglans que no són dolços necessiten ser "avellanats", tal com es diu a Extremadura o a Andalusia per a poder-los consumir.

Aquest procés l'experimenten els aglans que no cauen a terra i que, per tant, no entren en contacte amb la humitat del sòl; d'aquesta manera es van assecant a poc a poc, en lloc de podrir-se o germinar. Això dona a la closca uns tons més clars i fa que els aglans siguin menys astringents.

Així, quan anam a cercar aglans dolços i els tastam, encara que la primera mossegada sigui decebedora, convé agafar-ne alguns per assecar-los a ca nostra. Esperarem entre dues i quatre setmanes per a tornar-los a tastar... i per ventura ens enduim una sorpresa!

Com és una alzina?

Família: fagàcies.
Nom científic: *Quercus ilex.*
Arbre gran de fins a 20 metres d'alçària, llenyós i de fulla perenne amb fruit anual de tardor. Molt ombrívol i que pot viure cents d'anys.
Flors: té flors masculines i femenines. Les masculines formen uns raïms penjants de color groc.
Fruit: el seu fruit és l'aglà.
Fulles: presenten diversitat de forma entre varietats. Són dures, amb el marge irregular i espinós en els arbres joves. Presenten un color verd fosc amb la part inferior gris clar.

Activitats

1. Què sabem dels arbres/alzines? Què necessiten per viure?

2. Quina és la relació de les alzines amb els humans?

3. Has vist mai una alzina dolça de possessió? Com era?

4. Coneixes altres aliments infrautilitzats o també anomenats plantes oblidades?

Per aprofundir

5. Quant de temps fa que hi ha alzines a Mallorca? Saps com varen arribar i qui les hi va dur?

6. Analitza la relació dels arbres amb la població mallorquina els darrers setanta anys. Els boscos han augmentat o han disminuït? Investiga i compara fotos aèries antigues (any 1957 cap endavant).

Les alzines dolces a les Illes Balears i arreu del món

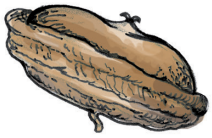
Arreu del món hi ha moltes cultures que han fet servir els aglans dolços de diferents espècies de roure i alzina per a la seva alimentació tradicional, des de Corea a Califòrnia, passant pel Mediterrani. Però, de fet, la gran majoria de cultures feien servir aglans amargs, tant d'alzina com d'altres espècies de Quercus encara més amargs que els d'alzines amargues. D'aglans dolços, n'hi ha molt pocs, i sobretot es troben a la península Ibèrica i al Marroc.

Sabieu que al Marroc és típic menjar aglans? A moltes zones en mengen, però hi ha un bosc d'alzines sureres a prop de Rabat que es diu Maamora i és famós pels seus aglans dolços. És el primer bosc d'alzines sureres del món i té una extensió de 133.000 hectàrees!

Aglans de diferents espècies

Quercus austrocochinchinensis
(La Xina, el Vietnam...)

Quercus oleoides
(Amèrica Central)



Quercus helferiana
(l'Índia, el Vietnam...)

Quercus robur
(de roure)

Quercus palustris
(Amèrica del Nord)

Quercus insignis
La més gran del món
(Amèrica Central)

Quercus suber
(de surera)

Quercus coccifera
(de coscoll)

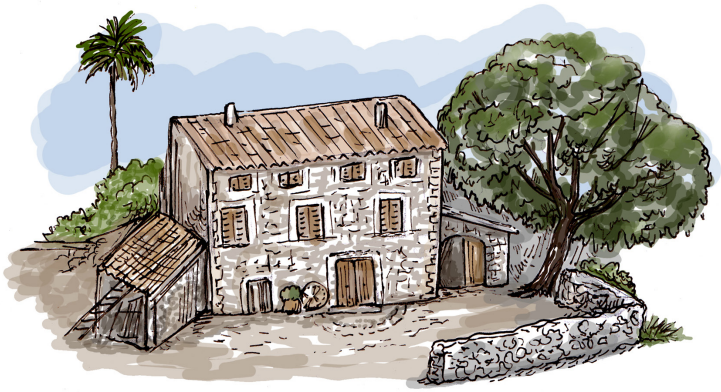
A les Illes Balears, i a diferència dels alzinars de les deveses del sud d'Espanya i Portugal, els alzinars silvestres produeixen sobretot aglans amargs, amb un alt contingut de tanins. Així i tot, els alzinars de Mallorca i Menorca tenen una alta variabilitat genètica i s'hi poden trobar alzines que produeixen aglans "dolços", amb un menor contingut de tanins (un dels components que li donen amargor).

Aquest caràcter de **dolçor** no se sol transmetre a la llavor, de tal manera que la propagació d'aquestes varietats a Mallorca, i en general a Balears, s'ha fet des de sempre per empelt, com veurem més endavant.

En les darreres dècades s'han deixat de consumir aglans dolços fins al punt que és un aliment gairebé oblidat. Ha passat a formar part de la llista del que anomenen cultius infrautilitzats o negligits.

De totes maneres, a Mallorca encara es conserven aquests coneixements tradicionals associats, però les alzines dolces que trobam són poblacions de pocs individus o individus singulars d'edat avançada distribuïts en finques d'arreu de l'illa.

La majoria d'aquestes alzines dolces d'edat avançada se situen a prop de les cases, cosa que denota la importància i la singularitat que se'ls donava en èpoques passades.



Activitats

1. Quines són les activitats que afavoreixen o perjudiquen els arbres i els boscos?

2. L'alzina és com una comunitat d'organismes vius. Quantes espècies poden viure en una alzina o alimentar-se'n? Insectes, aranyes, ocells, líquens, altres plantes, mamífers… Qui trobam als alzinars? Facem una sortida a un alzinar amb un quadern de notes per a investigar.

3. Visita un alzinar i recol·lecta els aglans. Descriu-ne la forma i la mida.

4. Sembra un aglà dolç, descriu i il·lustra el que passa durant les següents setmanes.

Per aprofundir

5. Tria un bosc. Analitza l'evolució boscana d'una zona particular i el seu interès ecològic i ambiental.

6. Com funciona la sembra d'arbres com a captura de carboni? Fes una recerca i comenta-ho a classe.

7. Els alzinars són un bosc clímax a Mallorca. Què és un bosc clímax? Quins altres boscos hi ha a Mallorca?

8. Compara els sistemes productius d'una devesa d'alzines vers els d'un bosc natural. Quins elements diferenciadors hi trobam? Què caracteritza una devesa?

Diversitat

No totes les alzines dolces són iguals!

Els pagesos i encarregats de les explotacions forestals han anat seleccionant al llarg de la història els arbres que més els han interessat per al consum humà i animal, i han propagat així els que consideraven millors per a les seves necessitats.

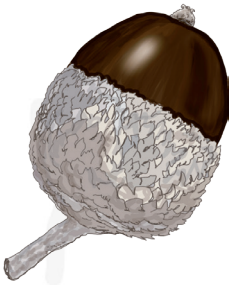
Com que aquestes necessitats i preferències variaven segons la zona de Mallorca i les característiques de la finca, al cap dels anys ens trobam amb arbres amb característiques diferents: són les diferents varietats.

fulla d'en Cremat

fulla de castanyera

La investigació de l'Associació de Varietats Locals ha localitzat un nombre important d'alzines dolces que s'han agrupat en vuit nomenclatures diferents basades en les fonts orals. Aquestes són:

de la Senyora:
dels aglans més dolços i apreciats per menjar.



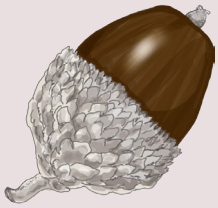
de castanya o castanyera:
aglans ben rodonets, molt diferents dels silvestres.

de la campaneta "arrodonida":
dolços i molt bons torrats al caliu.

de la monja Riera:
amb els aglans més grossos.

de la campaneta "allargada":
tradicionalment per a consum animal, sobretot porcs.

d'en Pere Andreu:
la més resistent i productiva, molt emprada per donar menjar als animals.



avellaneta:
els aglans més petits, però ben bons!

d'en Cremat:
amb les fulles ben diferents i uns aglans ben llargueruts.

Avui en dia **continuam recopilant informació** de les finques amb aquests arbres, i és possible que se'n redescobreixin més varietats oblidades.

Les alzines dolces es distingeixen entre elles sobretot per la forma dels aglans que produeixen, i en menor mesura per les fulles.

aglà dolç

aglà amarg

La característica més evident, però, és la dolçor dels fruits. Aquesta pot anar des d'un gust lleugerament amarg propi de la varietat d'en Pere Andreu fins a un gust neutre i dolcenc en el cas de la de la Senyora.

De la campaneta, Son Horrach

Coneixements tradicionals

Com ja hem vist, les alzines han estat molt apreciades des de l'antiguitat per la seva fusta, bellesa i fruits. Un dels usos històrics principals a Mallorca ha estat el de la **producció de carbó vegetal,** cosa que ha deixat com a testimoni totes les sitges i barraques que podem trobar sobretot a la Serra de Tramuntana.

També ha servit com a combustible per a la producció de calç, **i a les finques ramaderes per a alimentar els animals** i proporcionar-los ombra.

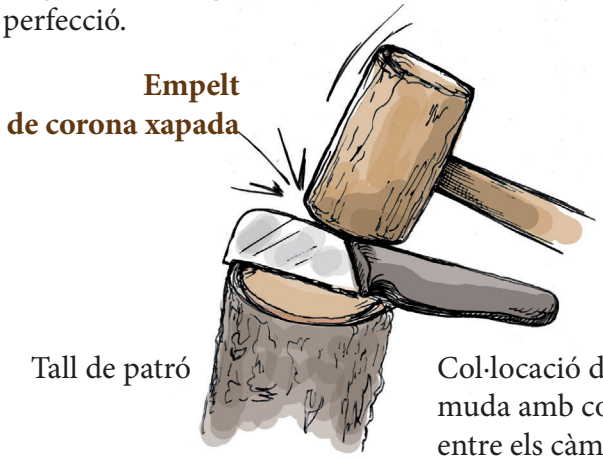
En el cas de les alzines dolces, els pagesos que volien assegurar-se la collita dels aglans més bons sabien que d'un aglà dolç no en surt necessàriament una alzina dolça. Com ho feien llavors? La resposta és l'empelt.

Què és un empelt?

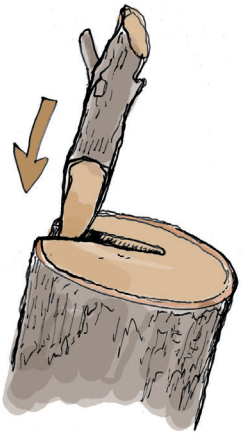
L'empelt és una tècnica de propagació de fruiters i hortícoles molt estesa arreu del món, però Mallorca és l'únic indret del món on es té referència que s'hagi conservat fins als nostres dies la tècnica d'empelt tradicional per a l'alzina. Hi ha diverses tècniques d'empelt i són habilitats que s'han anat transmetent de generació en generació, i es pot tardar anys a dominar-ne la tècnica a la perfecció.

Tipus d'empelt

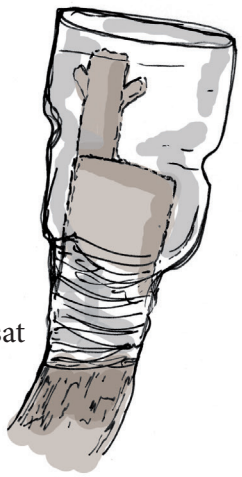
- de corona xapada
- de pua
- d'escudet
- de fenedura amb peu d'un any



Tall de patró



Col·locació de la muda amb contacte entre els càmbiums



Encamisat

I què en feien, dels aglans?

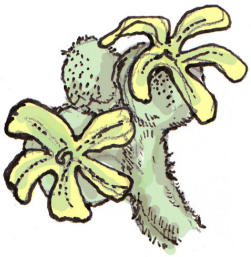
Els aglans d'alzina dolça són un aliment molt nutritiu, molt versàtil i que pot conservar-se durant molt de temps. Es feien i es continuen fent servir per a alimentar porcs i ovelles fent-los pasturar directament davall els arbres, però les varietats més dolces es reservaven per a les persones.

Sabieu que Mallorca és l'únic lloc del món on l'alzina s'empeltava tradicionalment per a ús agrícola?

El cicle i la collita dels aglans dolços

Cicle dels aglans dolços

Comença amb una flor molt petita a la primavera.

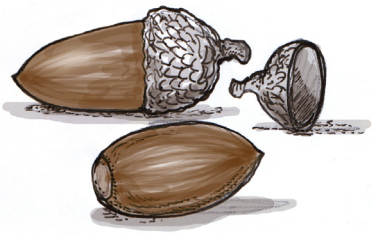


Després de ser fecundada, desenvolupa un fruit.

Es desenvolupa el fruit, passa l'estiu i mitja tardor.

A mitjans - final de tardor, ja són grossos i s'estan tornant marrons. Ara és el moment de fer la collita.

Els deixam assecar i que acabin de madurar. Ara en podem fer farina, menjar-nos-els directament o torrar-los i elaborar tota classe de receptes.



Si ens els volem **menjar frescos**, ens convé deixar-los madurar fins al final a l'arbre. Però alerta! Si maduren del tot, cauran de l'arbre, i en aquest moment hem de ser més ràpids que els animals del bosc i de la granja!

Per a la **recol·lecció d'aglans dolços** es recomana espolsar-los de l'arbre quan encara són una mica verds i posar-los a madurar i assecar per a evitar la cucada. De totes maneres, en algunes varietats, com la de la campaneta, els cucs que apareixien es feien servir com a esca per caçar aus.

Per menjar els aglans silvestres s'ha de reduir la concentració de tanins.

Aquest procés s'anomena desamargar, i es pot fer de diferents maneres; la més comuna és posant-los en aigua de manera semblant a com es fa amb les olives.

Conservació: Una vegada tenim els aglans collits, ens els podem menjar directament si són madurs, o esperar que siguin una mica més secs per a fer-ne farina. Els aglans es poden conservar dins la gelera uns quatre o cinc mesos.

Consum: Si es deixen assecar del tot es tornen molt durs, com passa amb les castanyes, i per menjar-nos-els s'han de rehidratar o moldre per fer farina. Tradicionalment, la manera de consumir-los més habitual era torrant-los a la cendra calenta com si fossin castanyes i, quan explotaven, ja es podien menjar. També hi ha constància de preparar-los bullits en grans olles i convidar els pagesos de les finques veïnades a una gran vega.

Activitats

Dita popular "Pelut passa, pelat caigué; pelut passà i el s'endugué"

1. Què creus que vol dir?

2. Quines són les alzines més emblemàtiques de Mallorca? Anota'n el nom i situa-les al mapa de Mallorca.

Per aprofundir:

Et donam una pista: hi ha una alzina emblemàtica a la qual Miquel Costa i Llobera va fer un poema. Analitza el significat del poema i situa al mapa de Mallorca on devia ser aquesta alzina.?

La gran alzina de Mossa

Patriarca que sos braços aixeca moridor
per beneir extàtic sa llarga descendència,
així alçava ses branques d'antiga corpulència
damunt les grans alzines del bosc l'arbre major.

Tal me semblà aquell arbre que, amb màgia remor
dels segles que aquí foren me deia l'existència,
com si de la nostra illa guardàs la consciència,
com si dugués per saba la sang de l'avior.

Baix d'aquella ampla soca, més vella que la història,
mon front en primavera va somniar la glòria
de fer l'excels poema del poble mallorquí...

I avui, que a mitjan vida retorn a tal paratge,
no hi trob ja l'arbre mític: caigué, i la gran bosca
un buit ple d'enyorances s'eixampla ja per mi.

MIQUEL COSTA I LLOBERA (Pollença, 1845-1922)

Receptes amb farina d'aglà

(Font de les receptes: La tribu de l'Alzina)

Què podem fer a casa amb els aglans? La farina es prepara de la següent manera i té moltes possibilitats:

Farina d'aglà dolç:

Esclovellam els aglans i els ficam dins un robot de cuina o picadora.
Els picam fins que quedin farina.
Estotjam la farina dins un pot hermètic.

Gelat d'aglà dolç:

Ingredients per a la base:

- Una tassa de farina d'aglà
- Mig litre de llet o llet vegetal
- 4 vermells d'ou
- Mig litre de nata per muntar
- 4 o 5 figues seques tallades petites o panses

Es poden fer diferents gustos afegint fruita de temporada: fraules, farina de garrova, taronja, etc.
Bullim la farina d'aglà 5 minuts dins la llet, els vermells d'ou i el mig litre de nata. Ho mesclam tot bé.
Afegim les figues seques o panses i, si volem, ametles, avellanes o aglans trossejats.
Si volem, afegim altra fruita (albercocs, fraules, etc).
Ho deixam reposar i ho ficam dins un recipient i al congelador.

Aquest gelat és millor consumir-lo ràpid i guardar-lo en recipients petits per tal d'evitar la descongelació i congelació. També es pot servir fred de la gelera i tendrà una consistència de mousse.

Galetes dolces d'aglà amb fruita:

Ingredients:

- 200 g de farina d'aglà
- 60 g d'oli d'oliva
- 1 raig de llet vegetal o aigua
- 2 blancs d'ou
- Fruita a bocins petits

Per endolcir, podem posar la fruita que més ens agradi: panses, figues seques o fresques, melicotó, pruna, fraules… amb la proporció que trobem convenient.
Mesclam tots els ingredients i amb un motlle o una cullera feim les galetes.
Posam les galetes a una safata de forn i les enfornam a 180° durant aproximadament 10 minuts.

Crema d'aglà, ametla i garrova:

Ingredients:

- 75 g de farina d'aglans dolços
- 30 g de farina de garrova
- 100 g d'ametla torrada
- 75 g de figa seca
- 175 g d'aigua

Trituram l'ametla i la figa seca.
Mesclam tots els ingredients dins un robot de cuina o amb una batedora.
Ficam la mescla dins un pot i dins la gelera. Es conserva bé. A gaudir-ne!

Activitats:

1. Aportau els ingredients per fer la crema dolça a classe. És molt senzilla de fer i serà un bon berenar.

2. Tasta els aglans. Quins t'agraden més? Hi ha diferències entre els aglans dolços i els silvestres? Com els diferencies?

Bibliografia i enllaços on trobar informació relacionada

Adrover, A., Pomar, M., Massanet, M., Socies, A. *La recuperación de las variedades de encina de bellota dulce de Mallorca.* Foresta nº 84. 2022. Revista Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Forestales.

Associació de Varietats Locals. 2022. *Caracterització de les varietats locals d'alzina dolça (Quercus ilex L.) de Mallorca.* [https://www.varietatslocals.org/wp-content/uploads/2022/07/Memoria-final-BIA-2020-amb-annexos.pdf]

Bainbridge, D.A., 2001. *Acorns as Food: History, use, recipes and bibliography.* Sierra Nature Prints.

De Rigo, D., Caudullo, G., 2016. *Quercus ilex in Europe: distribution, habitat, usage and threats.* In: San-Miguel-Ayanz, J., de Rigo, D., Caudullo, G., Houston Durrant, T., Mauri, A. (Eds.), European Atlas of Forest Tree Species. Publ. Off. EU, Luxembourg, pp. e014bcd+

IRFAP – Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació. 2022. *Catàleg de varietats locals d'interès agrari de les Illes Balears: Memòries tècniques de les alzines dolces*: https://varietatslocalsib.com/ca/webcataleg

López-de-Heredia, U., Jiménez, P., Díaz-Fernández, P. and Gil, L., 2005. *The Balearic Islands: a reservoir of cpDNA genetic variation for evergreen oaks.* Journal of Biogeography, 32: 939-949. https://doi.org/10.1111/j.1365-2699.2004.01232.x

Mayer, M. L., 2019. *Eating Acorns: Field Guide—Cookbook—Inspiration.* Independently Published, Oakmeal, Kea

Montserrat, J. 2021. *L'aglà dolça, la domesticació oblidada.* Agrocultura, Número 86 Hivern 2021-22, Secció Alimentació. [https://www.agrocultura.org/lagla-dolca-la-domesticacio-oblidada/]

Realitza

Associació de Varietats Locals Mallorca 20 anys | escampant llavors

Patrocina

GOIB CONSELLERIA MEDI AMBIENT I TERRITORI DIRECCIÓ GENERAL RESIDUS I EDUCACIÓ AMBIENTAL

Col·laboren

BALANO TREES

LA TRIBU DE L'ALZINA